

# 現代日本における食の環境と食卓の変化

——子どもと家族に焦点を当てて——

野 口 潤 子

## 〔抄 録〕

日本の「食」について戦後、政府の農業政策、栄養に関する政策、食産業の変貌などから、米、魚、大豆、野菜を主体とした日本の伝統食が小麦粉、肉を主体としたいわゆる洋風化・欧米化された「食」への変化を考察する。学校給食が国の政策により特に影響を受けた事項、小麦粉・米・牛乳について年次的に捉え日本の食に与えた影響を明らかにし、食の変化と共に家族と一緒に食卓を囲めないという観点からも食の環境の変化を考える。

個食・孤食・固食・粉食ということばで表される家族が家に居ながらにして一緒に食卓につかない、それぞれ違うものを食べているという状況があり、現代日本の食の環境についての問題が捉えられる。

子ども達が身心ともに健全な成長をはかるには「食卓」という場を通し家族と共に成長する姿を確認し、子ども達自身が「食」について自ら考え判断できる食の環境が必要である。

キーワード こしょく、食卓、家族、学校給食、洋風料理

## は じ め に

我々が生きていくには「食」がなくてはならない。「食べる」ということは、生命の維持だけでなく、楽しみ、喜びも与えてくれる。臭いをかいで、色を見て、味わってと人間の持っている五感を働かせ、食事の時のまわりの雰囲気での「食」を期待し、楽しむのである。

今この「食」をする場に変化が起こっている。この食物を食べる食卓が我々がこれまで経験してきた家庭での食事風景と随分と様変わりしているのである。経済の発展により生活様式も変化し、ちゃぶ台がダイニングテーブルに変わっていくが、戦後日本の一般家庭では家族で食卓をかこみ、そろって食事をする事は当たり前とされていた。今の家庭の食事はどうなのだろう

うか？家族そろって食卓・テーブルにつかない、つけないのである。家族が家の中に居るにもかかわらず「孤食」といわれる一人での食事があり、個々人が好きなものを食べる「個食」が現われ、好むものを食卓に出しておけば食べてくれるからと毎日、同じ食べ物を準備し「固食」という献立の固定化もある。また主食に米を食べないで、パンやスパゲッティを主食とするのを好む「粉食」といわれる食事も一般的である。

このような状態から「こしょく」孤食・個食・固食・粉食ということばが語られるのである。

孤食・個食が現れてきたのは、食卓を家族で囲まない囲めないということであり、これは生活時間の変化、男女役割の変化などによるだけなのだろうか、家族人の個人としての価値観の違い、変化によるものだろうか。

国も国民の「食」をめぐる状況の変化、その影響を危惧し、国民が生涯にわたって健全な身心を培い、豊かな人間性をはぐくむために、食育基本法を平成 17 年（2005 年）6 月に制定した。食育推進基本計画が平成 18 年（2006 年）3 月には発表され、「食」をめぐる様々な問題について個人の問題というだけでなく社会全体の問題として捉えようとしているのである。

『食育基本法』の前文では「社会経済情勢がめまぐるしく変化し、日々忙しい生活を送る中で、人々は、毎日の「食」の大切さを忘れがちである。国民の食生活においては、栄養の偏り、不規則な食事、肥満や生活習慣病の増加、過度の瘦身志向などの問題に加え、新たな「食」の安全上の問題や、「食」の海外への依存の問題が生じており、「食」に関する情報が社会に氾濫する中で、人々は、食生活の改善の面からも、「食」の安全確保面からも、自ら「食」のあり方を学ぶことが求められている。」とあり、国も子ども達の食生活の変化について危惧しているのである。

米を主食にし、魚、大豆、野菜を副食の主体にした日本の伝統的食生活はどうしてくずれたのか、外食・企業の戦略によるものではないか？

学校給食も大きく影響したのではないか、従来行われてきた栄養教育、栄養指導、学校給食は正しかったのだろうか。児童による社会的に問題になる事件が多発しているが、食の乱れによる影響があるのか。

次世代の子どもたちが健康で日常生活を送る食生活とはどうなのか、食べるものだけでなく、社会的な背景なども考えたい。

## 1. 食の環境と変化

従来日本では一汁三菜<sup>(1)</sup>という主食（ご飯）と主菜、副菜、漬物、味噌汁という日本の伝統的食事があたりまえとされてきた。それが経済が高度成長するに伴い主食はパンに、主菜も魚主体から油脂を使った肉類の料理に、副菜は西洋野菜、サラダと生の野菜を使った献立に変

化してきた。なぜこうした洋食<sup>(2)</sup>といわれる欧米スタイルの食事によって変わったのだろうか?以下にその要因と帰結を提示する。

## 1.1 食と政策の変化

### 小麦粉について

第二次世界大戦後までは我々の家庭での食事はご飯、味噌汁、野菜の煮物、魚介類が使われ、発酵食品として漬物というパターンの食事形態が3食繰り返され、ハレの日には鶏肉などを口にする事が出来たのである。それが今ではパン、動物性たんぱく質、油脂類への食事へと変わってきた。

食生活の変化(食事のエネルギーに占める割合)によると昭和35年度では米が48.3%(以下平成17年度23.3%)畜産物3.7%(15.4%)油脂類4.6%(14.3%)小麦10.9%(12.4%)魚介類3.8%(5.3%)となる<sup>(3)</sup>。動物性たんぱく質、油脂は大幅に増えており、食事が欧米化していったことがよくわかる。

アメリカは小麦等の大量の農産物を諸外国に輸出し世界の食卓を潤してきた。戦後アメリカの余剰農産物を受け入れる見返りにドル借款が自由に使用できる協定に日本政府は調印したのである。このことにより、アメリカ産の安価な小麦が大量に日本に入り込んだ。これをうけ、敗戦による貧困からの昼食欠乏から学校給食が実施され、パンが製造、奨励され、児童達に供給され学校給食の定着により、パンが常食となり米離れへと進んでいくのである。

### 米について

国民1人・1年当たり供給純食料の推移によれば、昭和40年の米消費量は111.7kgだったが、平成18年は61.kg<sup>(4)</sup>におちこんでいる。平成19年9月農林水産省より発表された「米の1人1ヶ月当たり消費量」によると平成12年度5,147g、平成19年7月4,695g<sup>(5)</sup>と減り続けている。これは先にも述べたように食の欧米化によりパン食、粉食といわれる麺類、スパゲッティ類の嗜好傾向が大きく影響し、米の消費が落ちていったのである。パン食の方が簡単に食べられると言う事、学校給食でのパンの普及が大きく影響しているものと考えられるが、主要な要因は次に述べる日本政府の農業政策である。

### 農業政策の変遷

戦後、経済自立が日本経済の中心課題となったのに対応して農業政策も経済自立のための「総合的食料自給度強化」を主眼としたのである。食糧増産、自給政策の中心は国民の主要食料である米と小麦とりわけ米の増産であった。酪農をはじめとする畜産振興も重視しトウモロコシの輸入がいち早く自由化され、アメリカからの飼料穀物の大量・無関税輸入により酪農が発展する基礎が出来、国民栄養の改善、学校給食にも影響をおよぼすのである。

昭和35年(1960年)所得倍增計画が決定され、翌年に制定された「農業基本法」では農業の構造改善大型機械の導入等で近代化し労働生産性を上げることが農業所得をのばすとされ

た。農家は機械化や設備の推進で購入負担が増し、経済的に圧迫され、大部分の農家が兼業化し自らが他産業との所得格差を縮めた。規模拡大した畜産部門は乳量の生産過剰、乳価の低下により酪農農家は破産する所が出てくる。タマゴは量産を可能にし欧米化の食にマッチし価格は安定していくのである。しかし稲作は「食料管理法」のもとで政府買入れ価格は「米の再生産の確保」のためと生産者価格は高く、政府売り渡し価格は「家計の安定をはかる」ため消費者米価は安く設定されることになり二重米価制度が決められていく<sup>(6)</sup>。

このような米価算定（逆ザヤ）方式により稲作が条件的に安定しており、生産量が伸び、生産過剰になるとともに、日本人の食生活の変化で米の消費の減少にも拍車がかかり、二重米価での差による食管会計の赤字、過剰米での赤字が始まり、1969年（昭和44年）から減反政策が開始される。自主流通米制度が発足し、消費者の良質米志向が強まる。

この間に高度経済成長をとげる社会にあつて農業就業人口の急速な減少、高齢化、生産調整による補助金、転作奨励金により農業政策の問題がさらに深刻化し、食料需給率の低下の要因を作るとともに、国際化時代を迎え農産物貿易自由化の波がおしよせ、農産物大輸出国であるアメリカからの外圧もあり農産物の輸入増加は食料自給率のさらなる低下の要因となる。

米の過剰が恒常化し生産調整は水田の休耕にとどまらず、ムギ類、大豆、飼料作物へと転作がはかられた。生産調整政策は、さまざまな名称でその時に応じて行われたが、農産物の輸入依存はますます増大していった。この間零細農家の離農・兼業への依存、専業の大規模経営へと農家は二極化していく。特に北海道では大規模経営へと進み、畜産・酪農への比重が大きくなる。この事は牛乳の生産、消費にかかわってくる。政府が主たる食料である米を管理していた「食糧管理法」、農業従事者の他の産業者との所得格差の均衡など農業の近代化をめざした「農業基本法」が廃案となった。

平成11年（1999年）の「食料・農業・農村基本法」は食料・農業・農村に関する施策について新しい基本理念を示し、その実現を図るのに基本となる事項を定め国民生活の安定向上及び国民経済の健全な発展を図ることを目的に制定された。

### 食産業の動向

1971年に銀座で1号店をオープンさせた日本マクドナルドの創業者藤田田が「マクドナルドは、これまでのインシヨク業とか外食チェーンとはまったく異次元の高速食品製造販売のシステム産業だ。これまで何百年かけてもできなかった日本人の食生活を変えることが、数十年でできてしまうんだ。君は信じないかもしれないが、これからの日本人は子供の頃からハンバーガーを食べるのが当たり前になって、髪も欧米人のように金髪になるだろう。」と言われた<sup>(7)</sup>。35年後の現在では茶髪や金髪の若者はあたりまえ、ハンバーガーを食事を選択するのは若者だけでなく家族で食事に行く所となったのである。

ファーストフードはマクドナルドだけにとどまらず、6兆円産業となり、また中食といわれる加工済み食品はデパ地下での多様な食品、高級化とあいまって都市生活者のニーズにマッチ

し伸びていく。持ち帰り弁当の「ほか弁」、コンビニエンスストアの弁当・惣菜、なんでもありの選択肢はどんどんひろがっていくのである。

又、冷凍食品の普及も食の変化には大きな影響を与えた。とりたての風味がそのまま保てる、栄養価が保てる、下ごしらえがしてある、まとめ買いができる等の特性をうちだし、保存のための冷凍冷蔵庫、電子レンジの普及は調理、解凍するために利用され、さまざまな冷凍食品が外食産業、家庭の食卓に直接のることにより食卓を多様にすることができたのである。

## 1.2 栄養と食のスタイルの変化

### 栄養所要量・国民栄養調査

日本人の栄養所要量は、健康人を対象として、国民の健康の保持・増進、生活習慣病予防のために標準となるエネルギー及び各栄養素の摂取量を示すものである。最近では、平成11年に発表された第六次改定である。従来は欠乏症の予防を主眼としてきたが、今回は過剰摂取への対応もできる限り考慮し策定している。すなわち今までは、不足すると健康を損なうと言っていたのが、食べ過ぎの抑止に重点がシフトしている。

現在の国民の栄養状態がどうなのか？国民栄養調査は、第二次世界大戦後、体位向上、栄養素摂取不足の問題から、その後国民の食生活は大きく変化し、生活習慣病との関連で過剰摂取や栄養素摂取の偏りがより大きな問題として認識されるようになる。そこで、様々な項目（各種血液検査、飲酒、喫煙、運動習慣など）が追加され、国民の健康状態や生活習慣を把握し、健康増進対策や生活習慣病対策に不可欠な調査となっている。

### キッチンカーと料理番組

戦後の国民栄養調査の結果「栄養改善運動」がおこり、昭和30年代から保健所を主体に「キッチンカー」での料理講習会がさかに行われた。「キッチンカー」は車の後ろで料理を実演して見せる設備を整えており、その場で調理したのを試食する事ができ、車であるため何処にでも移動が出来て、食に関心のある主婦達を惹きつけた。ここでの献立は洋風・中華が多く、「使用された食材は小麦粉、脱脂粉乳、油、たんぱく源としては肉類等の缶詰食品、ソーセージ、鯨肉、卵、乳製品などで副材の材料が戦前と比べて大幅に増えたのが特徴である。」<sup>(8)</sup>とある。かつて私は昭和44年(1969年)保健所の実習でキッチンカーの活動に参加した。その時の献立は記憶にないがコンビーフ、脱脂粉乳を使用したのを覚えている。同時代に保健所で実習した栄養士に聞くと、えびピラフのクリームソースかけを主婦の前で調理し、焦がした苦い経験で献立を覚えているという。

また昭和32年(1957年)からNHK「きょうの料理」の放送が開始された。昭和30年代欧米のライフスタイルにあこがれる風潮が強く、「洋風」に注目があつまる。「洋風料理あこがれの時代、30年代の子どもたちにとってはごちそうだったカレーライス、コロッケ、カツレツ。メリケン粉(小麦粉)は台所の必需品でした。カレーのルーは小麦粉とカレー粉をいため

た手づくりだったし、飯田深雪さんの「かにのコロッケ」に使われる“白ソース”すなわちホワイトソースは、コロッケのみならずグラタンやシチューに欠かせないものでした。揚げ物はボリュームがあり、電子レンジのない時代のスピード料理だったので人気<sup>(9)</sup>ときょうの料理のディレクターが書いている。

あこがれの洋食・欧米料理が料理番組により、より身近な食へとようになっていくのである。

### 健康阻害・食の安全

子ども（6才から14才）の体型を年次推移でみると「普通」の比率が、男子は昭和63年64.0%から平成17年57.0%に、女子は平成63年の62.1%から平成17年56.6%に減少している<sup>(10)</sup>。「普通」という状態が減少していることは、太っているか痩せているかという状態を意味している。

平成18年度学校保健統計によれば、小学校では平成8年度と比較して「鼻・副鼻腔疾患」は10.0%から11.9%に増えており、中学校では「蛋白検出の者」平成8年度1.9%から平成18年度2.3%を示し年々増加にある<sup>(11)</sup>。

食の安全についても偽装事件が起こるたびに食の安全が叫ばれる。私も昭和63年（1988年）に病死肉をクレゾール処理し牛ミンチとして給食材用に納入され、マスコミで大きく取り上げられた事件を経験した事があり、消費者にとっては確認する事に限界がある。

食べ物に関する情報が氾濫しており、特に健康志向に関心があり、テレビ番組での偽装にデーターが捏造されたりするのである。栄養が、健康や病気に与える影響を過大に評価したり信じたりすることを「フードファディズム」というが、これに振り回されないようにするために確かな情報を見極めるようにならないといけない。

### 心の阻害

「家族での食事の時間は楽しいか」と言う問いにたいして小学生の回答は「楽しい」61.7%、「楽しくないときがある」「たまに楽しくない」をあわせ29.1%あり「楽しくないと思う時は」ごはんのまえに怒られたとき（60%）・嫌なおかずがあるとき（58.8%）・1人で食べている時（45.6%）<sup>(12)</sup>である。

このように1人で食べている時は楽しくないのであり、子供たちは家族との食事に期待しそこでの会話に期待しているのであり、会話からいろいろな生活経験を学んでいくのである。

非行少年、犯罪少年の食も問題にされるが、これは食の乱れだけではなく生活の乱れによる所が大きいと考えられる。生活の乱れが起こると生活リズム、決まった時間での食事、決まった場所での食事、家族との食事という行為が行われなくなり、そこからイラついたりキレルという離脱行為が始まるのであろう。

NHK「子供たちの食卓」プロジェクトの報告では、「いらいらする」が「よくある」「ときどきある」をあわせて46.7%。「いらいら群」の29.3%が朝の食事を1人で食べ、昨日の夕食も8.1%は1人とある<sup>(13)</sup>。

食の乱れは生活の乱れからきているところが大きく考えられる。また反対に食をきちんとすれば、生活のリズムもつき生活の乱れも改められるとすることができるだろう。

## 2. 学校給食

戦後日本の食卓は学校給食の影響を大きくうけてきた。児童生徒が経験してきた食べ物が家庭の食卓に並び、児童生徒の成長には必要な学校給食ではあるが日本の食の変化に大きく影響したと考えられる。

### 2.1 学校給食の展開

明治22年(1889年)山形県鶴岡市で貧困児童を対象に実施され、これが学校給食の始まりとされ、経済的に恵まれない児童の救済から第二次世界大戦の激化で一時中断されたが、その後昭和21年(1946年)にララ物資が食料難時に給食物資として援助され、同年に文部・厚生・農林三省次官通達「学校給食実施の普及奨励について」が発せられ、給食実施に必要な物資はララ委員会、ユニセフ等から脱脂粉乳、缶詰類が寄贈され22年(1947年)1月から本格的に実施された。

24年(1949年)にはユニセフからのミルク寄贈を受けユニセフ給食が開始され、25年(1950年)には8大都市でアメリカ寄贈の小麦粉による完全給食が実施され、26年(1951年)には全国市制地に拡大された。

戦後学校給食が再開されたのは、ガリレオ資金援助による無償供給に依存するものであり、同年の講和条約の調印にともないガリレオ資金が打ち切られる事になり、学校給食は危機にさらされたが、世論の盛り上がりにより社会問題にまで発展し、27年(1952年)小麦粉に対する半額補助が開始されパンによる完全給食が全国すべての小学校を対象に実施された。

29年(1954年)に「学校給食法」が制定され学校給食の目標、経費の負担、国の補助等が明文化された。

「学校給食法」で児童生徒の心身の発達に資し国民の食生活の改善に寄与するとうたわれ、学校給食は身心の発達期にある児童生徒にバランスのとれた栄養のある食事を提供し、健康の増進、体位の向上を図るものであり、生涯を通じて健康な食生活に関する理解を深めさせる事が重要な役割と考えられている。

このように法的に整備され、戦後の食生活に影響をあたえてきた学校給食であるが、一般の食生活水準の向上、米の自給などの変化に伴い文部省では学校給食制度を再検討することになり、昭和36年(1961年)「学校給食制度調査会」を設け審議し学校給食制度の改善について答申をうけた。

昭和36年5月現在完全給食の実施率は小学校児童数の64.2%(平成15年98.7%)中学校

8.9%（平成 15 年 69%）<sup>(14)(15)</sup>。実施には地域差が生じており、給食を実施していない小学校は主として農山漁村の小規模校で、これらの地域は一般に現金の支出をきょうこと、食事にお金をかけたがらない傾向、パン工場から遠くパン給食に不便、小規模校であり給食施設を作るのに経費が割高になるなどが考えられていた。又給食用の物資を購入するのに府県学校給食会が設立され、その維持運営費を父兄が負担しており、教育委員会が負担すべきと問題にもなった。

答申は学校給食の学童の体位向上、国民の食生活に果たしている役割やその教育的意義について再確認され、この答申を受け、施設整備費の補助の大幅増額、共同調理施設設備の推進補助、学校給食従事職員の人件費、府県給食会業務費補助など文部省予算が増額された。

昭和 45 年（1970 年）2 月には保健体育審議会から「義務教育諸学校における学校給食の改善充実方策について」の答申が出され、「学校給食が開始され 20 年以上経過しているが未実施校の存在、実施運営の合理化、食事内容の充実、物資の円滑適正な確保等学校給食の改善充実に関し解決すべき問題をのこしている。これらの諸問題を早急に解決し、すべてのこどもたちが豊かな食事を楽しくとることができるよう学校給食の発展充実を図る必要があると考える。」とある。経済の発展により食は家庭での管理から集団給食や外食への依存が増し、学校給食での児童生徒が食を共にすることは、良い食習慣の育成に役立つと考えられた。知的、情緒的に道徳やしつけの面においても健康面においても「学校給食法」でうたわれている「児童生徒の心身の発達に資し国民の食生活の改善に寄与」すると意義があらためて認識され国民の食習慣の改善合理化に重要な役割をになうものと考えられたのである。

しかし大量に消費される学校給食用物資の需要を国民の消費生活と結びつけようとするものであり、学校給食の施策、政策についても戦後の農業政策など行政の影響を大きくうけているのである。小麦粉・米・牛乳について個別にみてみることにする。

## 2.2 学校給食と小麦粉・米・牛乳

### 小麦粉の大量導入

昭和 27 年（1952 年）小麦粉に対する半額補助が開始され完全給食が全国すべての小学校を対象に実施された。31 年（1956 年）には、「米国余剰農産物に関する日米協定書等」の調印により学校給食用として小麦粉・ミルクの贈与を受けるのである。同年には小麦粉補助 100 g 当たり 1 円が 46 年（1971 年）3 月まで、46 年から 47 年は 80 銭、47 年から 48 年は 60 銭と漸減の傾向にありながら、平成 8 年（1996 年）度の予算額は 91,014（千円）である<sup>(16)</sup>。

ミルク給食から昭和 25 年（1950 年）八大都市での完全給食に切り換え、パン食を採用した理由として

(1) ミルクとの併用に適している

(2) パンの原料である小麦粉は、国際的余剰農産物として、ほとんど無償で入手できるの



に対し、米は国内の需要をみたすだけの生産量がなかったこと。

(3) 日本人の食生活の欠陥が米の過食ということであるから、米以外の主食を用いた方が、容易に食生活の実をあげること。をあげている<sup>(17)</sup>。

アメリカの穀物政策によるところがおおきいが、補助金による小麦粉を主たる熱源とするパン給食は、日本の食が洋風化・欧米化された大きな一因であろう。

またパン給食から米飯給食への切り替えについては、後で述べる設備、人手など予算増にかかわることが大きく影響しており、手軽で安価におしすすめられるパン給食に依存する部分が大きかったのである。

### 米給食の推移

戦後の食糧難から米の生産が順調にすすみ、豊作、大豊作の年を迎え、米余り現象がみられ、学校給食における米の利用の基礎資料得るために昭和45・46年には実験校を指定し調査研究がおこなわれる。

しかしそれ以前にも米の使用に触れられている<sup>(18)</sup>。米の豊作によって学校給食に米の使用を認める必要がでてきたのである。一方では、小麦粉と精白米では栄養的にみれば大同小異であるが、米食では栄養管理を強化する必要があるが、教師の片手間ではできず、また給食費の増嵩、施設、設備、調理員の不足、教室への運搬は委嘱の困難等いろいろ問題があると指摘された。しかし他方では、米給食に伴う困難はほとんど経費の不足に起因するものであり、国策上米を給食に積極的に奨励すべきであるならば必要な経費を国が補い、米を特別に安く供給することにより困難は解決できるとも主張された。

文部省は学校給食制度調査会に対し「将来の米の生産消費の見通しと関連して、米の使用を局部的に認める程度でよいのか、あるいは、さらに積極的に推進する必要があるかどうか。」と問うたのである。調査会の回答(昭和36年)は「小麦粉食形態を基本とするが、農山漁村等における国内産米の利用の道を開くこととする。」要するに「将来における米の生産を予想しても、学校給食における米食使用に伴う、経済的その他の困難を押さえてまで、学校給食で米の使用を積極的に推進する必要はない。」という。

答申はさらに続けて「米を学校給食に使用する場合、児童生徒の体質改善、健康増進を図る学校給食に使用する場合、児童生徒の体質改善、健康増進を図る学校給食の目的から、米の適量使用、ミルク併飲、おかずの充実、栄養強化等を行い、米食の正しい食べ方を指導することによって米過食の弊や、栄養欠陥に陥ることのないよう、じゅうぶんな配慮が必要である。」と述べている<sup>(19)</sup>。米の食べすぎが日本人の栄養欠陥や、早老短命の原因なのであり、米を使う場合でも、その使用量を一定の限度にとどめることをしないと、米食の弊害に陥ることになる。米と小麦粉とでは栄養的に大同小異であっても、米飯とパンということになると栄養的にはかなりの差になる。つまり米飯の場合主食が占めるエネルギー、たんぱく質の割合が少なく決められた基準量を満たすには不足栄養素をおかずで補わなければならない。パンは小麦粉に油脂

・砂糖類・脱脂粉乳等を加えて加工したものであり栄養的に差が生じるのであり、米食の場合よりいっそうおかつの工夫をする配慮が必要である。

「栄養強化」というのは、ビタミン B<sub>1</sub>、B<sub>2</sub> の強化剤使用などをさす。しかし米の大豊作が続き、備蓄米も計画量を超え、政府は過剰米に苦慮し、学校給食への米飯実施を進める。

昭和 45 年（1970 年）には米飯、米加工品利用の実験校が指定され、米飯給食における栄養内容を保持するための献立、調理や所要給食費、米加工品の利用方法、米飯給食に要する手間や時間、そのための物的、人的条件、米飯給食に対する児童、生徒の嗜好や家庭における食事への影響、父兄や地域社会の関心などについて調査研究が 2 年間にわたっておこなわれた。

昭和 50 年（1975 年）「食事内容を豊かにし、米飯の正しい食習慣を身につけさせるなど教育上有意義であり、わが国の食料資源を考慮した日本人の食生活を再認識して、これを積極的にすべきであるとの見地から、当面週 2 回の実施を目途とし、学校給食に導入すべきである」との学校給食分科審議会において結論を得て<sup>(20)</sup>、学校給食用米穀の特別価格の設定、米飯給食施設設備の整備などの措置が行われ、51 年（1976 年）に米飯が正式に導入される。同年 3 月文部省通知「米飯の実施について」では、学校給食では、従来パンを中心とした小麦粉形態により実施してきたところであるが、「学校給食法施行規則等の一部を改正する省令」が公布され、米飯を学校給食制度上明確に位置付けることとされましたとある<sup>(21)</sup>。

このように文部省による米飯給食の本格的な実施が昭和 51 年（1976 年）から行われる。しかし精白米の供給は日本学校給食会、都道府県学校給食会を通しての供給と限定されているのであり、地場生産されたものが、地域の学校で使用すると言うわけにはいかなかった。

その後 53 年（1978 年）には「学校給食米飯導入促進事業実施要領の制定について」通達がだされ、「身心の健全な発達と国民の食生活の改善に寄与する学校給食において、米飯の導入が食事内容を豊かにし、かつ、幼児、児童及び生徒に米飯の正しい食習慣を身に付けさせる等教育上意義のあることにかんがみ、これを一層促進するため、学校給食米飯導入促進事業に要する経費に対し助成することにより、その円滑な推進に資するものとする。」とあり、米飯導入促進対策事業費が委託炊飯業者に助成される。54 年（1979 年）には学校給食用米穀の値引率 60% に、週 1 回以上の新規米飯給食開始校には特別措置として 70% に、このように余剰米を学校給食での使用増加にむけ対策が講じられ、導入補助として行われるのである<sup>(22)</sup>。

平成 8 年（1996 年）には学校給食用米穀（政府米）の値引率は新規校 60%、週 3 回以上 47.5%、その他 40 パーセントとなる。現在では児童・生徒の給食材料には補助金はないが、米飯では設備、調理員の労働面での負担が大きくなり、米飯の回数は増えず、その後農林省の補助事業「米飯学校給食推進特別対策事業」として、米飯の実施回数により磁器食器導入補助が行われる<sup>(23)</sup>。

平成 12 年（2000 年）に米穀の値引き措置が廃止され、米穀の購入先は学校給食会に限定

されることなく、地場産の米穀を直接購入することが出来、地産地消が行えるようになる。

吹田市でも昭和55年(1980年)に米飯給食が開始され、アルファー化米から米による炊飯へと試行がかさねられ、62年(1987年)には全学年月2回、平成1年(1989年)には週1回、平成8年(1996年)には週2回と順次米飯の回数が増やされていく。しかし吹田のような都市では農地がなく、米穀の購入については府のスポーツ振興センターに依頼し、必要な米穀の確保、品質、重金属の検査など旧学校給食会にゆだねなければならなかった<sup>(24)</sup>。

このようにご飯の導入には長い年月が必要となり、現在でも週3回、4回かというのが話題になる。製パン業者はパン工場内に炊飯設備を設け市町村から納入された米を炊飯し、米飯を学校に納入して、米飯の導入をはかっているところもある。このことは、米飯の導入によるパンの売り上げ減に伴う零細な製パン業者の救済につながる。

余剰米の消費、食料自給率では国内で自給できる数少ない食料であり、日本型食生活の見直しには米の利用、ご飯の推進を図りたいところであるが、炊飯設備、炊飯の労力、栄養価(米飯による栄養価はパンと比べ低く、副食の充実が問題となる)などにより、米飯の給食回数は都市部では伸び悩む。吹田市においても平成18年度から週2.25回の米飯である<sup>(25)</sup>。

#### 牛乳供給の変遷

昭和22年(1947年)ミルク給食はアメリカからの給食用脱脂粉乳の輸入により始まり、33年(1958年)から牛乳が供給されたが、酪農振興、国内産牛乳の需給調整などの酪農政策によるものであり、学校への供給は非計画的で不安定なものであった。牛乳の供給は季節的であり、4月から8月にかけては牛乳を脱脂粉乳に切り換えなければならなかった。

「昭和32年国内産牛乳・乳製品の生産量が急増したのに対し、消費の伸びが伴わなかったので、政府は、酪農振興の見地から余剰牛乳・乳製品を学校給食に供給する事業を始めた。すなわち国内産牛乳の需給調整対策としての学校給食への供給である。ところが昭和35年に至り、国内需要の伸びが生産増を上回ったため、需給関係が逆転し、かなりの窮迫を示してきた。牛乳・乳製品の国内消費は昭和34年度には昭和26年の3.4倍を示し少なくともここ数年間は生産過剰現象は起こりそうもない。この供給事業の助成目的が、従来の余剰産物の消化ということから、酪農振興のため、学校給食に安定需要をもとめるというような転換を図らないかぎり、国内産牛乳・乳製品供給事業の拡大は、期待できそうもないと思われる。」<sup>(26)</sup>とある。

すなわち国内産牛乳の需給調整対策としての学校給食への供給である。昭和34年度には上記にのべた牛乳需給の季節調整のための学校給食用牛乳に対する補助が予算化されるのである。38年(1963年)には脱脂粉乳に対する補助が実現しミルク給食の全面実施が推進されるが、生乳と脱脂粉乳とを混合したミルク給食となり、脱脂粉乳によるミルク給食実施については、ミルク給食是非論がおり、世間の関心を集めミルク論争がおこったという。

この年には文部省所管学校給食予算が大きく増えている。

39 年（1964 年）には『学校給食用牛乳供給事業の実施について』文部農林両次官から通達  
がだされ、「わが国酪農の健全な発達を図るとともに幼児、児童及び生徒の体位、体力の向上  
に資するため、酪農及び肉用牛生産の振興に関する法律に基づいて定める学校給食供給目標及  
び学校給食供給計画に即して、国内産の牛乳を学校給食用に年間継続して計画的に供給するも  
の」これをうけ、昭和 40 年度に酪農振興法の一部を改正し、学校給食に計画的に牛乳を供給  
し、その供給を円滑にするため援助措置を設ける等、制度の整備充実が図られた<sup>(27)</sup>。これに  
より農林省所管学校給食予算が大幅に増額するのである。

吹田市でも 44 年（1969 年）に脱脂粉乳から牛乳に切り替わり、全国的には 45 年頃に切り  
替えが推進されていく。45 年度には補助単価 200 cc 当たり 5 円 80 銭に引き上げられた。

56 年度以降学校牛乳の飲用促進を図るために供給計画数量の拡大をはかるが、57 年（1982  
年）には『学校給食用牛乳供給事業の推進について』の通知には「学校給食用牛乳供給事業の  
効率的運用を一層推進することが強く要望されている」とあり、補助単価は財政資金の有効活  
用を図るためと 200cc 当たり 5 円 20 銭から 5 円に引き下げられているが、「学校給食におけ  
る牛乳の一層の飲用促進を図るため、学乳協議会は、学校給食用牛乳供給事業の未実施校の解  
消、中学校等における 300cc 飲用の普及、供給日数の拡大等を促進するための効果的な事業を  
積極的におこなうものとする。」と牛乳飲用の促進のための措置についての項で記されてい  
る<sup>(28)</sup>。

国の財政資金の有効活用を図る観点から補助金は引き下げられていく。平成 3 年度からは 1  
本当たりの補助から（2 年 200 cc 2 円 20 銭）学校毎の飲用日数 90 日以上にと大幅な改正が  
行われ、平成 6 年（1994 年）からは学校牛乳供給業者が製造、配送等供給業務の合理化を図  
るためにと学校への牛乳供給数量に応じて農林水産省から畜産振興事業団へ交付され都道府県  
知事が畜産振興事業団から委嘱をうけ乳業者に補助されている。

このように牛乳についても栄養的にはすぐれた食品ではあるが、1 人当たりの飲用を増加し  
使用拡大をはかり国内産の牛乳の消費増進を図り、国内酪農振興の政策に視点がおかれ、（59  
年飲用牛乳供給量は 432 万 7444 t、そのうち学校給食用牛乳の供給量は 64 万 5286 t で 14.9  
%）畜産振興事業団への補助として牛乳供給業者への補助金行政が行われ、児童に牛乳に関す  
るパンフレット、文具の配布が行われたりするのである。

牛乳は給食費から考えると所要栄養量を満たすには効率のいい食品であり毎日飲用すること  
になる。しかし私の携わっていた吹田市の学校給食の状況では冬など寒くなると 10℃ 以下で  
保存されていた牛乳を飲む事の困難があり、飲まずに残す、少し飲んで残すということがあ  
り、資源を考えると無駄な事がおこっているのである。

## 2.3 学校給食の現状

平成 15 年（2003 年）現在小学校では 98.7%、中学校 69% で完全給食が実施され、1098

万人の児童生徒が学校給食をうけている<sup>(15)</sup>。

先に述べたように学校給食の目標を達成するために児童生徒にバランスのとれた栄養のある食事を提供しているのであるが、学校給食の食事内容は、学校給食栄養所要量の基準に従い家庭で不足しがちな栄養素を十分に摂取するように献立が決められている。

所要量の基準と摂取栄養量との比較（小学校）をみると、昭和44年（1969年）から48年（1973年）の基準に対する比率では、熱量・たんぱく質・脂肪は基準量を大きく上回っている。これは、学校給食のパンにショートニングなど脂肪が用いられるからである<sup>(29)</sup>。

平均栄養摂取量平成15年度は、エネルギー・脂質の充足率が100%をきっている<sup>(30)</sup>。これは、昭和60年頃を境に米飯による給食が本格的に導入され、パン食によるエネルギー・脂質の摂取量が減少したためと考えられる。脂質はエネルギー比の25～30%とされているが、パンを使用した献立の場合は総熱量に対して37～38%になる献立もある。エネルギー・脂質の摂取量の高率を示すものには、主食がパン食以外に考えられる事は調理上のことである。学校給食は大量調理であり、時間的に限られたなかでの調理が要求される。生もの、蒸し物、焼き物の献立が少なく、油を利用した揚げ物、炒め物の献立が多くなる傾向がある。

特に平成8年（1996年）病原性大腸菌 O157 を原因菌とする食中毒で給食を食べた児童の死亡事故が起こり、それ以降は衛生管理上十分加熱したものが要求されるのである。中心温度が75℃1分以上の加熱されている事を確認し、温度・時間を記録する事が要求される。

生ものについては、「野菜類の使用については、昨今の食中毒の発生状況を踏まえ、また二次汚染防止の観点から、原則として加熱調理すること。生野菜等の使用については、設置者において、食中毒の発生状況、施設設備の改善状況、調理過程における二次汚染防止のための措置、学校給食調理員の研修の実施、衛生管理体制の整備などの衛生管理の実態、及び生野菜等の食生活に果たす役割などを踏まえ、安全性を確認しつつ、加熱調理の必要性の有無を判断すること。」<sup>(31)</sup>と記されている。このように衛生上も十分加熱したものが要求され、また設備面においても、焼き物、和え物には、それぞれ焼き物器、和え物には冷却機、清潔な場所が要求され、それらの結果、不十分な器具、設備から揚げ物、炒め物の献立が多く入れられる。

ご飯給食の場合主食が占めるエネルギー、たんぱく質の割合が少なく決められた基準量を満たすには副食の充実が必要になる。副食を充実するには、設備、労力、給食費が必要となり、米のところで述べたとおり、米飯の回数は簡単に増やす事が出来ず、主食のパン食から米飯への変更は簡単には進まない。

学校給食では特に都市部の学校では1校当たりの食数が多く、食材の調達、調理方法にも制限があり、パン食、揚げ物、炒め物を主体にした献立になりがちで欧米食といわれる食になる。

今では地産地消がうたわれる。しかし吹田市のような都市部では大量の消費にまかせられるだけの生産物がなく、吹田市でも地場産米の導入が実施されるが、吹田市内では学校給食に使

用する米の量を準備できなく、吹田市内の農協を通じて吹田市内の農家が他市での代替地で収穫された米を吹田米として年 1 回使用している。

米飯給食のさらなる普及で日本型食事の普及が望まれ、地方では特色のある献立が取り入れられているのである。

### 3. 子どもの食卓に何がおきているのか（孤食・個食・家族・心の変化）

「いま家庭の食卓の激変ぶりは若者や単身者の食実態以上にショッキングである。」主婦の家族の食にあまり関心を払わなくなった変化、独身時代家で母親と暮らした人ほど調理経験がない、現代の主婦が一番面倒に感じるのは食べたがらない子どもに根気のいる躾をすること、摩擦を起こさずにとにかく円満に食べさせることを第一とする考え方、食事の内容についても子どもが親の言うとおりにしたり、親の選んだものに従ったりするのではなく一人前の主張をして当然と言う感覚、交わらない食卓が見られるようになり、同じ時間に同じ食卓を囲んでいても、家族共食ではなく単なる家族同席の食卓となってきた様子、簡便食品、できあい品は我慢しない、譲り合わない、個の尊重の加速化と家族間の葛藤回避志向、家族の要望に対応仕切れない主婦に、絶好の商品として選ばれていることは見逃せない、コンビニで 1 人分の食事を買っている「単身気分」を味わいたい大人たちのお楽しみ光景がそこにあると記される<sup>(32)</sup>。

家族と一緒に住んでいる人で、家族全員で夕食をとる頻度は、毎日 38%、週に 1～2 回くらい 20.7% となっている。家族がそろわない理由は？との問いに、仕事があるから 84.0%、学校のクラブ活動、学習塾、習い事があるから、13.3%、友人、仲間とのつきあいがあるから 18.2% であり、家族そろって夕食をとる希望は、できるだけ毎日そろってとりたい 60%、週に何日かはそろってとりたい 21% とある<sup>(33)</sup>。働くお父さんの姿、塾・習い事に通う子供たちの姿がうかんでくる。さまざまな生活、一律でない仕事の時間帯が生じているのであり、家族の生活時間のばらつきがあるが、日常的には一緒に食事をとる時間を設定できないが、一緒に食事をしたという希望はおおきく、1 人で食事をするよりは家族で一緒に食事をした方が楽しいという経験はあるのだろう。一緒に食事をしたいが親たちの働く時間の長さ、時間の複雑さ、子供たちの習い事、塾への通う時間などの姿により孤食がみられるのである。

私はガールスカウト活動を手伝っているが、そこでの子ども達の話を書いてみると、家族そろっての食事をする機会は少ないのである。父親の勤務の不規則さ、休日の違い、母親就労での勤務時間の長さ、通勤時間、子ども達は習い事での時間差、携帯電話の存在など、夕食と一緒に食べるのがお母さんよりお父さんの方が多いう子、お父さんは帰りがいつも遅く夕食は一緒に食べた事がない、お父さんのお休みが平日で、平日は子ども達の塾や習い事で一緒に食事をする事ができない。たまに一緒になる時は回転寿司、ファミリーレストランなど

外に食事に行くことがあると話してくれる。

又、食卓に嫌いなもの、苦手なものがあるときは、家族が他のものを準備してくれるというのである。家庭には大型の冷凍冷蔵庫があり、子どもたちの好むものは常に冷凍庫に常備されている。冷凍食品はいまや種類も多く個食パックがあり、「ご家庭でいつもの味をお召し上がりいただきます」「ちょっとおなかが空いたときにどうぞ」とうたわれ、冷凍庫から電子レンジで再加熱すると2〜3分で食卓に並べられる。煮物とたこ焼き、カレーライスという献立が食卓の上に登場するのであり、ここに個食があらわれる。自宅にある冷凍食品だけではなく、都会では徒歩圏内にコンビニエンスストアがあり自宅からも手じかに自分たちの好きなものを買に行け、塾の行きかえりに購入し食べることもできるのである。ガールスカウトという親の意識的に高い母集団なので、食事中にテレビをみたり、ゲームをしたりと言う事は少ないようであるが、携帯電話は例外か、食事中に親や兄弟、本人も使用している様子が話しかから伺える。また好きなものを食べている、食べられるという現状については学校給食の食べた量を調査したのをみると、20%の児童がなんらかの量を残しているのである<sup>(34)</sup>。これは女の子の場合はダイエットということも考えられるが、好きなものは食べるが苦手なものは避ける、残すということである。吹田市でも給食のパンの残量は多く、1校でゴミ袋4〜5袋分という事もあった。

給食を残して帰宅すると冷蔵庫には子どもたちの好きなものがあり、またコンビニエンスストアで購入して食べる事が出来空腹を満たすことが手軽にできるのである。

このように一緒に食事をとれない家族の忙しさ、生活時間の違いとともに、冷凍食品、中食、24時間オープンしているコンビニエンスストアの存在による生活の便利さがいっそう個食・孤食・固食へと強めていくのだろうか。

平均就寝時間が小学生(4年〜6年)では22時が最も多いが、24時ごろ5.7%、2時より後0.7%24時以降に就寝する6年生は11.8%という。また起床時間は小学生で6時半から7時半で70%ほどになるが、8時1.2%、8時より後0.5%、中学生にいたっては、1%<sup>(35)</sup>という。この事から成長期にとっての生活リズムはどうか? 朝分泌が始まる物質(セロトニン)、夜中に分泌される(メラトニン)などの物質による弊害も問題になり、精神を安定する事が出来ないと言われている。快食(しっかり食べる)、活動する(体を動かす)、快眠(しっかり睡眠をとる)、このことがしっかり行われていると生活リズムがついてくる。

最近の子どもはすぐにキレルと言われ、非行に走った子どもの「食生活の単調さ」「栄養バランスの悪さ」が言われている。茨城県警察本部と共同して食事を中心とした生活状況を調査した報告である<sup>(36)</sup>。これによれば8項目のうち下記の食事に関する4項目の傾向が非行群にみられるとある。①朝食、夕食を1人であるいは家族とは別にとること。②食べ物の偏りがあること。③家庭の食事状況から家族の統合性が乏しいこと、④夜更かし、朝食抜きなど、不規則な生活態度があること。

食行動と非行との関係については、事例毎の詳細な検討が必要であると述べられているが、非行群には朝食抜きの習慣があり、不規則な生活に対する慣れ、カップ麺を食べる者が多いなど、食事を親に作ってもらい、それを食するという習慣が乏しいことが非行の重さと関係する事が伺えると報告されている。食の乱れは、生活の乱れから起こっているということも考えられるのだろう。

文部科学省平成 19 年度学力・学習状況調査によると毎日朝食をとる子どもほど、ペーパーテストの得点が高い傾向にあると報告がある<sup>(37)</sup>。

#### 4. 健全な社会のために

平均寿命をみると昭和 30 年（1955 年）男性 63.6 歳、女性 67.75 歳であったが、平成 20 年（2008 年）では男性 79.29 歳、女性 86.05 歳となっている。今日本は世界にまれにみる長寿社会であり、健康志向の国民性は顕著に現われている。家庭で食事を作る人は、健康で仕事をしたり、学んだり出来るようにと家族の健康を考えて食事作りをしている。子どもたちが経験した「食」は大人になってまた食べてみたいという懐古現象があらわれるといわれる。

学校給食のところで述べたように、子ども達の食べる給食の内容は欧米化が勧められ、子ども達の嗜好は欧米化になじみ、現在の子どもの親もまた、欧米化が推進された学校給食を食べて成長した世代である。マクドナルドをはじめファーストフード世代でもあり、ますます家庭での献立、食べるものは洋風化するのであろう。家庭で母親が「今日の夕食何にしようか？」と以前（昭和の時代）は父親に尋ねたが現在では子どもに尋ねるのである。父親が夕食準備時間帯に身近にいるわけがなく子どもに尋ねるしかない。そこで子どもは食に対する経験が浅く学校給食で食べたもの・経験したものを「食べたい」と答え、家庭での食事学校給食で出たものが家庭の食卓にもなり、家庭での食卓がさらに洋風化・欧米化がすすむ。このように学校給食が「食」に大きく影響をあたえているのである。

私が実施している子ども料理教室では、1 月には七草、よもぎ餅、自分達で栽培した「すいた慈姑」の煮付け、春には菜の花、桜餅、夏には冬瓜、冬には白菜、ブロッコリー、みかんゼリーなど季節の食材を利用し、これらはすべてではないが日本の自給可能な農産物であり和風と言われる献立を主体に子ども達と一緒に料理を作っている。必ずみそ汁を作る事にしている。本物の味、食材そのものの味を知ってくれるように工夫している。

子ども達の味覚は成人しても持続されるのであり、このように本物の味、素材の味、季節のものを知り味わう事によって旬のおいしさを知り、日本の食を伝えないといけない。

しかし「食」と言う事は、ただ食べるという行為だけではなく、食べ物について、健康についての、生をもらって生きている事までも学んで経験し、生きる力を育てていくものである。

少子化の現在、子供は大切にされてはいるのだが、その大切にされ方はどうなのだろうか？



何でも買い与える、習い事は曜日に追われ、食べ物も子供に何が食べたいかを聞いて与える。しかし子供たちの経験、食であれ生活経験であれ、経験というのはまだまだ少ないのである。

家族が食に関心を持ち家庭における食の場を豊かにしないといけない。食育基本法が制定され「食」について関心が広まりつつあるが、家族で食卓を一緒に囲めないという現状がある。

1週間に家族全員で夕食をとった回数は、フランス(パリ)では平均5回で、半数近い人たちが、毎日家族全員で夕食をとっており、スウェーデン(ストックホルム)では4.8回、平均3割以上の人が毎日家族全員で夕食をとっている。東京では平均回数3.4回、毎日家族で夕食をとっているのは16.8%であり、2割にも満たないのである。3つの国の比較で日本(東京)が毎日家族で夕食をとった比率が最下位である<sup>(38)</sup>。

家族の食に余り関心を払わなくなった「勝手に」「各人にまかせる」という主婦の変化、家族員の変化も背景にあるだろう。食卓が家族で囲めないと言うのは、女性の社会進出だけではない、労働時間、子どもたちの塾通いなどで家族として共有する時間がもてないのだろう。

家族成員がお互いのことを考え、思い「食」を中心にして本質意志によって結合し、感情的に互いに融合し親密な相互の愛情と了解のもとに運命を共に家族は結びつかないといけないと考える。家族が「食卓」を囲みながら家族間会話、絆が生まれ、家族と共に成長する子ども達が多く語れる「食卓」を期待する。

子ども達の食は、社会がめまぐるしく変化する現代にあって冷凍食品、中食、コンビニ弁当等すべてを否定する事はできないであろうが、家族における食の場を豊かにするためには、子どもたちが地域の農産物に関心をもち、調理体験などさまざまな「食」についての経験をふまえ「食」について正しい知識を持ち、自分自身にとってどうなのかという事を考え判断でき、また時には「食」の担い手として家族の中で主体になれるような知識を持つことができる食の環境が必要である。

〔注〕

- (1) 石毛直道『食事の文明論』中央公論 昭和60年 128頁。
- (2) 同上 147頁。
- (3) 内閣府『食育白書 平成18年版』17頁。
- (4) 農林水産省「平成18年度食料需給表」参考1 平成19年8月。
- (5) 農林水産省「米の1人1か月当たり消費量(平成19年7月分)」平成19年9月。
- (6) 暉峻衆三編『日本農業150年のあゆみ』有斐閣 2003年 154-155頁。
- (7) 佐藤昂『いつからファーストフードを食べてきたか』日経BP社 2003年 11頁。
- (8) 鈴木猛夫『アメリカ小麦戦略と日本人の食生活』藤原書店 2003年 59頁。
- (9) 日本放送協会編『きょうの料理』11月 No537 日本放送出版協会 2007年 8頁。
- (10) 厚生労働省「平成17年国民健康・栄養調査報告」平成19年12月 46頁。
- (11) 文部科学省「平成18年度学校保健統計」表7 主な疾患・異常等の推移総括表。
- (12) 農林水産省総合食料局「小中学生を対象としたインターネットアンケート調査」平成15年1月実施。

現代日本における食の環境と食卓の変化（野口潤子）

- (13) 足立巳幸 NHK 子供たちの食卓プロジェクト『知っていますか子どもたちの食卓』日本放送出版  
教会 2000 年 158-162 頁。
- (14) 文部省編『学校給食の現状とその課題』日本図書センター 2002 年 11 頁。
- (15) (独) 日本スポーツ振興センター『平成 16 年版 学校給食要覧』平成 17 年 190 頁。
- (16) 文部省体育局学校健康課監修『学校給食必携』平成 10 年 ぎょうせい 1270 頁。
- (17) 文部省編『学校給食の現状とその課題』日本図書センター 2002 年 73 頁。
- (18) 同上 78 頁。
- (19) 同上 80 頁。
- (20) 文部省体育局学校健康課監修『学校給食必携』ぎょうせい 平成 10 年 607 頁。
- (21) 文部科学省「米飯給食の実施について」昭和 51 年。
- (22) (独) 日本スポーツ振興センター『平成 16 年版 学校給食要覧』平成 17 年 258 頁。
- (23) 文部省体育局学校健康課監修『学校給食必携』ぎょうせい 平成 10 年 1265 頁。
- (24) 日本体育・学校健康センター『学校給食要覧 平成 8 年版』第一法規出版 平成 9 年 88-89 頁。
- (25) 吹田市教育委員会『平成 20 年度 吹田市の学校給食』平成 20 年 13 頁。
- (26) 文部省編『学校給食の現状とその課題』日本図書センター 2002 年 87 頁。
- (27) 文部省体育局学校健康課監修『学校給食必携』ぎょうせい 平成 10 年 709 頁。
- (28) 同上 714 頁。
- (29) 日本学校給食会『学校給食要覧 昭和 50 年版』昭和 50 年 54 頁。
- (30) (独) 日本スポーツ振興センター『平成 16 年版 学校給食要覧』平成 17 年 77 頁。
- (31) 文部科学省『学校給食衛生管理の基準の一部改正について』平成 17 年 調理の原則。
- (32) 岩村暢子『変わる家族・変わる食卓』勁草書房 2003 年 i 頁。
- (33) NHK 放送文化研究所『崩食と放食』日本放送出版協会 2006 年 010 頁（資料編）。
- (34) 生協総合研究所『子どもの食生活は今』生協総合研究所 2002 年 5 頁。
- (35) 文部科学省委託調査「義務教育に関する意識調査」平成 17 年 Ⅲ学校外での生活。
- (36) 佐藤親次・家接哲次『青少年の非行と食生活の関係』青少年問題第 45 巻（財）青少年問題研究会  
1998 年 30 頁。
- (37) 文部科学省『早寝早起き朝ごはんー子ども生活リズム向上ハンドブックー』8 頁。
- (38) 内閣府「平成 19 年版 男女共同参画白書」29 頁。

（のぐち じゅんこ 社会学研究科社会学専攻修士課程修了）

（指導：野崎 敏郎 教授）

2009 年 9 月 29 日受理